

## **Presseinformation September 2022**

Im Oktober 2020 startete der Unternehmer:innen-Kongress Zukunft Gastronomie optimistisch auf der Zeche Zollverein in Essen. Endlich geht es nach coronabedingter Unterbrechung in die zweite Runde – drei Kongresse finden in der kommenden Saison 22/23 statt.

### **Zukunft Gastronomie: Aller guten Dinge sind drei**

Nach zwei Jahren Pause ist Deutschlands gastronomischer Fachkongress Zukunft Gastronomie in gleich drei Veranstaltungsorten zurück. Gab es das Stelldichein von Key Speakern, Fachpublikum und relevanten Entscheidern 2020 nur in Essen, wird dieses und nächstes Jahr in Nürnberg, Hannover und wie bisher in der alten Kohlestadt des Ruhrgebietes präsentiert, diskutiert und mitgemacht.

### **Ökologie | Ökonomie | Soziales**

Es geht unter anderem darum, welchen zukünftigen Stellenwert der Mensch in der Gastronomie haben soll und muss, ob Qualität nur mehr eine kaum gefüllte Worthülse oder tatsächlich Verpflichtung für alle Gastgeber ist und wie es trotz kontinuierlich fortschreitender Technologisierung gelingen kann, das Menschliche der Branche zu bewahren oder gar steigern zu können.

Den generellen, alles umspannenden Leitfaden führt Zukunft Gastronomie bereits im Namen: Wie gestaltet sich die kommende Zeit für all jene, die anderen Menschen kulinarische Freuden bereiten – insbesondere unter Betrachtung der großen und elementaren Säulen unserer Zeit: Ökologie, Ökonomie und Soziales.

Auf der Bühne und im Publikum stellen sich Gastronomen und Gastronominnen mit Expertise diesen Fragen – insgesamt werden knapp 50 Speaker 900 Minuten Content liefern:

- Welche Aufgaben werden in Zukunft von Menschen erledigt und wo sind Maschinen sinnvoller?
- Werden Gastronom und Produzent zu einer Symbiose des guten Geschmacks?
- Wie wird aus der Summe der Mitarbeiter ein Team und welche Rolle haben die Chefs der Zukunft bei der Teamführung?
- Wo kann die Digitalisierung zielgerichtet eingesetzt werden und welchen Nutzen bringt sie jedem Mitarbeiter?
- Wie entstehen neue Konzepte und wie wird die notwendige Kreativität gefunden und in Gang gehalten?
- Wie können Prozesse optimiert werden, wo können Ressourcen eingespart werden und vor allen Dingen: Wo werden die eingesparten Ressourcen bestmöglich eingesetzt?
- Muss es Food Waste noch geben?
- Auf welchen Kanälen spreche ich, wenn ich Gutes tue?

Unternehmer:innen-Kongress Zukunft Gastronomie:

- 16. und 17. Oktober 2022  
| GASTRO SUMMIT Essen
- 15. bis 17. Januar 2023  
| HOGA Nürnberg
- 03. und 04. April 2023  
| GASTRO SUMMIT Hannover

Weitere Informationen unter [www.zukunft-gastronomie.de](http://www.zukunft-gastronomie.de)

**Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten**

*High Food steht seit mehr als 20 Jahren in den Diensten der Gastlichkeit. Das aus Hamburg inhabergeführte Institut für angewandte Gastronomie setzt sich für mehr Respekt, Achtung und Wertschätzung der Branche ein und hat in der Vergangenheit viele Konferenzen, Veranstaltungen, Events Wettbewerbe und Brancheninitiativen zum Thema initiiert:*

***Green Chefs*** als Zusammenschluss von mehr als 830 Gastronomen, die Sinn für Verantwortung und Fairness haben

***vegAward*** ist der erste vegane Wettbewerb für Profis

***Zukunft Gastronomie*** zählt zu den führenden Unternehmer:innen-Kongressen mit den Schwerpunkten Ökologie, Ökonomie und Sozialem.

***High Food – Institut für Angewandte Gastronomie***

Jan-Patrick Timmer  
Eiffestraße 464, 20537 Hamburg  
040 / 60 77 360 - 60  
[agentur@highfood.de](mailto:agentur@highfood.de)